

San Jaime 26

Tamaño: Más bien grande.

Forma: Asimétrica, deforme, redondeada y con un labio más desarrollado. El fruto, visto de frente y en corte transversal, tiene sus dos mitades desiguales.

Zona pistilar: Muy desplazada hacia la cara dorsal y hacia uno de sus laterales. Ápice saliente, partido en su vértice por la sutura, la cual se prolonga hacia la cara dorsal.

Sutura: Hendida en toda su longitud, más acentuada en la cavidad peduncular.

Cavidad peduncular: Ancha y de profundidad media.

Piel: Velloso, de pubescencia corta. **Color:** Domina el amarillo intenso del fondo. La chapa, de color rojo grana suave, está formada por punteado grueso o menudo y cubre menos de una cuarta parte de la superficie dejando transparentar el fondo. El punteado se difumina hasta desaparecer, dejando la mitad de la superficie libre de chapa.

Carne: Dura, amarilla, sin coloración junto al hueso. Jugosa, crujiente, aromática y dulce. **Sabor:** Bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño grande y forma alargada. Cresta ventral saliente en toda su longitud. Surco dorsal ancho y profundo. Superficie granulosa, medianamente esculpida con surcos largos, profundos y anchos, situados junto a las aristas ventrales y en su tercio superior. El resto con orificios de tamaño y forma variable. Escaso punteado en su mitad superior. Polo peduncular abierto o cerrado.

Maduración: Primera decena de julio en Alcarraz (Lérida).

